Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe L

2025/241

10.2.2025

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS (EU) 2025/241 DER KOMMISSION

vom 7. Februar 2025

zur Zulassung von Einstufungsverfahren zur Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern in Tschechien und zur Aufhebung der Entscheidung 2005/1/EG

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C(2025) 745)

(Nur der tschechische Text ist verbindlich)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ([1]), insbesondere auf Artikel 20 Absatz 1 Buchstaben p und t,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 10 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 gelten die Handelsklassenschemata der Union für Schweineschlachtkörper gemäß Anhang IV Abschnitt B der genannten Verordnung. Gemäß Anhang IV Abschnitt B Teil IV Nummer 1 der genannten Verordnung wird für die Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern der Muskelfleischanteil mit von der Kommission zugelassenen Einstufungsverfahren geschätzt, können nur statistisch gesicherte Schätzverfahren zugelassen werden, die auf der Grundlage objektiver Messungen an einem oder mehreren Teilen des Schweineschlachtkörpers beruhen, und ist die Voraussetzung für die Zulassung eines Einstufungsverfahrens, dass sein statistischer Schätzfehler ein bestimmtes Höchstmaß nicht überschreitet. Dieses Höchstmaß ist in Anhang V Teil A Nummer 1 Abschnitt 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1182 der Kommission ([2]) festgelegt.

(2) Mit der Entscheidung 2005/1/EG der Kommission ([3]) wurde die Anwendung von sechs Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Tschechien zugelassen.

(3) Tschechien hat bei der Kommission die Zulassung des folgenden neuen Verfahrens beantragt: „Fat-O-Meater II (FOM II)“. Zu diesem Zweck hat Tschechien im Protokoll gemäß Artikel 11 Absatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1182 eine detaillierte Beschreibung des Zerlegeversuchs übermittelt, in der die Grundsätze, auf denen das neue Verfahren beruht, die Ergebnisse des Zerlegeversuchs sowie die Formel für die Berechnung des Muskelfleischanteils aufgeführt sind.

(4) Ferner hat Tschechien die Kommission ersucht, eine aktualisierte Formel für drei Verfahren („Zwei-Punkte-Messverfahren“, „Ultra-sound IS-D-05“ und „Needle IS-D-15“), die bereits mit der Entscheidung 2005/1/EG zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in seinem Hoheitsgebiet zugelassen wurden, zuzulassen.

(5) Die Prüfung dieser Anträge hat ergeben, dass bei den neuen Einstufungsverfahren und der Aktualisierung der Formeln für die zugelassenen Verfahren die Bedingungen und Mindestkriterien für die Zulassung gemäß Anhang V Teil A der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1182 erfüllt sind. Die neuen Einstufungsverfahren und die neuen Formeln sollten daher in Tschechien zugelassen werden.

(6) Tschechien hat bei der Kommission die Ermächtigung beantragt, Schweineschlachtkörper in einer anderen als der in Anhang IV Abschnitt B Teil III der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorgesehenen Aufmachung anzubieten.

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([2]) Delegierte Verordnung (EU) 2017/1182 der Kommission vom 20. April 2017 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Meldung der Marktpreise für bestimmte Kategorien von Schlachtkörpern und lebenden Tieren (ABl. L 171 vom 4.7.2017, S. 74, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj.

([3]) Entscheidung 2005/1/EG der Kommission vom 27. Dezember 2004 über die Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in der Tschechischen Republik (ABl. L 1 vom 4.1.2005, S. 8, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2005/1(1)/oj).

(7) Änderungen der betreffenden Verfahren oder Geräte zur Einstufung sollten nicht zugelassen sein, es sei denn, die Änderung wird ausdrücklich im Wege eines Durchführungsbeschlusses der Kommission genehmigt.

(8) Aus Gründen der Klarheit und der Rechtssicherheit sollte die Entscheidung 2005/1/EG aufgehoben werden.

(9) Die in diesem Beschluss vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verwendung folgender Einstufungsverfahren zur Schätzung des Muskelfleischanteils von Schweineschlachtkörpern ist gemäß Anhang IV Abschnitt B Teil IV Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Tschechien zugelassen:

a) das als „Zwei-Punkte-Messverfahren" bezeichnete Einstufungsverfahren und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil I des Anhangs beschrieben sind;

b) das Gerät „Fat-O-Meater (FOM)" und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil II des Anhangs beschrieben sind;

c) das Gerät „Hennessy Grading Probe (HGP 4)" und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil III des Anhangs beschrieben sind;

d) das Gerät „Ultra FOM 300" und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil IV des Anhangs beschrieben sind;

e) das Gerät „Ultra-sound IS-D-05" und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil V des Anhangs beschrieben sind;

f) das Gerät „Needle IS-D-15" und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil VI des Anhangs beschrieben sind;

g) das Gerät „Fat-O-Meater II (FOM II)" und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil VII des Anhangs beschrieben sind.

Das als „Zwei-Punkte-Messverfahren" bezeichnete Einstufungsverfahren darf nur in Schlachthäusern angewendet werden, in denen im Jahresdurchschnitt pro Woche höchstens 200 Schweine geschlachtet werden.

Artikel 2

Unbeschadet der Standardaufmachung gemäß Anhang IV Abschnitt B Teil III der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 dürfen Schweineschlachtkörper in Tschechien wie folgt aufgemacht werden: ohne Ohren (die Ohren werden vor dem Wiegen und der Einstufung des Schlachtkörpers entfernt).

a) Bei dieser Aufmachung wird das festgestellte warme Schlachtkörpergewicht nach folgender Formel angepasst:

warmes Schlachtkörpergewicht = Gewicht des warmen Schlachtkörpers ohne Ohren + 0,274 kg;

b) ohne Entfernung des Flomens vor dem Wiegen und der Einstufung des Schlachtkörpers. Bei dieser Aufmachung wird das festgestellte warme Schlachtkörpergewicht nach folgender Formel angepasst:

warmes Schlachtkörpergewicht = 1,65651 + 0,96139 × Gewicht des warmen Schlachtkörpers mit Flomen;

c) ohne Entfernung des Flomens vor dem Wiegen und der Einstufung des Schlachtkörpers, jedoch ohne Ohren (die Ohren werden vor dem Wiegen und der Einstufung des Schlachtkörpers entfernt). Bei dieser Aufmachung wird das festgestellte warme Schlachtkörpergewicht nach folgender Formel angepasst:

warmes Schlachtkörpergewicht = 1,65651 + 0,96139 × (Gewicht des warmen Schlachtkörpers mit Flomen, jedoch ohne Ohren + 0,274 kg).

Artikel 3

Änderungen der in Artikel 1 genannten zugelassenen Einstufungsverfahren oder -geräte müssen durch einen Durchführungsbeschluss der Kommission genehmigt werden.

Artikel 4

Die Entscheidung 2005/1/EG wird aufgehoben.

Artikel 5

Dieser Beschluss ist an die Tschechische Republik gerichtet.

Brüssel, den 7. Februar 2025

Für die Kommission
Christophe HANSEN
Mitglied der Kommission

ANHANG

EINSTUFUNGSVERFAHREN ZUR KLASSIFIZIERUNG VON SCHWEINESCHLACHTKÖRPERN IN TSCHECHIEN

TEIL I

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

(1) Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des als „Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)“ bekannten Verfahrens erfolgt.

(2) Bei diesem Verfahren wird eine Schieblehre verwendet, wobei die Einstufung anhand einer Prädiktionsgleichung erfolgt. Sie basiert auf der manuellen Messung der Mittellinie des Schlachtkörpers.

(3) Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 61{,}84184 - 0{,}46816 \times BF + 0{,}07998 \times MD$$

Dabei gilt:

Y =	der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,
BF =	Mindestdicke des sichtbaren Speckes (einschließlich Schwarte) in Millimetern, über dem Muskel gluteus medius auf der Spaltlinie des Schlachtkörpers gemessen,
MD =	Muskeldicke in Millimetern, gemessen als kürzeste Verbindung zwischen dem vorderen (kranialen) Ende des Muskels gluteus medius und der oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 60 bis 120 kg.

TEIL II

Fat-O-Meater (FOM)

(1) Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Fat-O-Meater (FOM)“ erfolgt.

(2) Das Gerät ist mit einer Sonde von 6 mm Durchmesser mit einer Fotodiode (Typ Siemens SFH 950/960) ausgestattet und hat einen Messbereich von 3 bis 103 mm. Die Messwerte werden von einem Rechner in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgerechnet.

(3) Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 70{,}28164 - 0{,}75376 \times S + 0{,}00270 \times M$$

Dabei gilt:

Y =	der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,
S =	die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 6,5 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe gemessen,
M =	die Muskeldicke in Millimetern, gleichzeitig und an derselben Stelle wie F gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 60 bis 120 kg.

TEIL III

Hennessy Grading probe (HPG 4)

(1) Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Hennessy grading probe (HGP 4)“ erfolgt.

(2) Das Gerät ist mit einer Sonde von 5,95 mm Durchmesser (und von 6,3 mm an der Klinge auf der Spitze der Sonde) mit einer Fotodiode (LED Siemens vom Typ LYU 260-EO) und einem Fotodetektor vom Typ 58 MR ausgestattet und hat einen Messbereich von 0 bis 120 mm. Die Messwerte werden vom HGP 4 selbst oder von einem damit verbundenen Rechner in Schätzwerte des Muskelfleischanteils umgesetzt.

(3) Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 69{,}11354 - 0{,}67804 \times S + 0{,}00432 \times M$$

Dabei gilt:

Y = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

S = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe gemessen,

M = die Muskeldicke in Millimetern, gleichzeitig und an derselben Stelle wie F gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 60 bis 120 kg.

TEIL IV

Ultra FOM 300

(1) Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Ultra FOM 300“ erfolgt.

(2) Das Gerät ist mit einer Ultraschallsonde von 3,5 MHz ausgestattet. Das Ultraschallsignal wird von einem Mikroprozessor digitalisiert, gespeichert und verarbeitet. Die Messergebnisse werden von dem Ultra-FOM-Gerät selbst in den geschätzten Muskelfleischanteil umgerechnet.

(3) Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 66{,}78382 - 0{,}80922 \times S + 0{,}04746 \times M$$

Dabei gilt:

Y = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

S = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe gemessen (als „P2“ bekannte Messstelle),

M = die Muskeldicke in Millimetern, gleichzeitig und an derselben Stelle wie F gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 60 bis 120 kg.

TEIL V

Ultra-sound IS-D-05

(1) Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Ultra-sound IS-D-05“ erfolgt.

(2) Das Einstufungsgerät IS-D-05 misst die Muskelfleisch- und die Speckdicke, indem es die Reaktionen auf eine Reihe von Ultraschallimpulsen analysiert, die nacheinander an der betreffenden Stelle in den Schlachtkörper gesendet werden. Die Ultraschallsonde scannt den behandelten Schlachtkörper mit einer Serie von 3 × 100 Ultraschallimpulsen mit einer Frequenz von 4 MHz während des Scannens.

(3) Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 69{,}17386 - 0{,}83174 \times BF + 0{,}03530 \times MD$$

Dabei gilt:

Y = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

BF = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern zwischen der zweit- und drittletzten Rippe, 7 cm seitlich der Mittellinie senkrecht zur Haut,

MD = die Muskeldicke in Millimetern zwischen der zweit- und drittletzten Rippe, 7 cm seitlich der Mittellinie senkrecht zum Schlachtkörper.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 60 bis 120 kg.

TEIL VI

Needle IS-D-15

(1) Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Needle IS-D-15“ erfolgt.

(2) Das Einstufungsgerät IS-D-15 verwendet eine Nadelsonde, die an der betreffenden Stelle in den Schlachtkörper eingeführt wird; die Einstichtiefe beträgt etwa 140 mm. Hinter der Nadel befindet sich ein spezielles optisches Gerät, das über einen optischen Kanal das umliegende Gewebe/die umliegende Zone beleuchtet und die Menge reflektierter Lichtenergie mit der definierten Wellenlänge scannt. Darüber hinaus ist das Endgerät mit einem kontaktlosen Präzisionsmessgerät ausgestattet, das die Einstichtiefe mit einer Genauigkeit von 46 Mikrometern bestimmt.

(3) Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 67{,}86508 - 0{,}74820 \times BF + 0{,}04786 \times MD$$

Dabei gilt:

Y = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

BF = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern zwischen der zweit- und drittletzten Rippe, 7,5 cm seitlich der Mittellinie senkrecht zur Haut,

MD = die Muskeldicke in Millimetern zwischen der zweit- und drittletzten Rippe, 7,5 cm seitlich der Mittellinie senkrecht zum Schlachtkörper.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 60 bis 120 kg.

TEIL VII

Fat-O-Meater II (FOM II)

(1) Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Fat-O-Meater II (FOM II)“ erfolgt.

(2) Das Gerät besteht aus einer optischen Sonde mit einer Klinge, einem Tiefenmessgerät mit einer Messtiefe von 0 bis 125 mm und einem Datenerfassungs- und -analysesystem.

(3) Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 65{,}73183 - 0{,}75225 \times BF + 0{,}07957 \times MD$$

Dabei gilt:

Y =	der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,
BF =	die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern zwischen der zweit- und drittletzten Rippe, 6,5 cm seitlich der Mittellinie senkrecht zur Haut,
MD =	die Muskeldicke in Millimetern zwischen der zweit- und drittletzten Rippe, 6,5 cm seitlich der Mittellinie senkrecht zum Schlachtkörper.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 60 bis 120 kg.